



Dampfgarer

KFS-900



KeMar
www.kemar.de

DE	Gebrauchsanleitung - Dampfgarer	3
GB	Instruction manual - Steamer	23

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise	5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen	8
3. Vor dem ersten Gebrauch	8
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	12
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	13
6. Reinigung und Pflege	18
7. Kundendienst / Garantie	20

Gesundheit durch Innovation

Das Zubereiten von Speisen und das Dämpfen von Gemüse mit einem Dampfgarer basiert auf einem anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Speisenzubereitung.

Der Reis bzw. das Gemüse wird besonders geschmacksintensiv zubereitet. Durch die Dämpffunktion wird Gemüse und Fisch vitaminschonend gegart. Das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen. Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, um sich ausgewogen und Gesund zu ernähren.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Dampfgarer bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Dampfgarer ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite Rezepte und nützliche Tipps.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Der Dampfgarer ist für das Zubereiten von Reis und vielen anderen Lebensmitteln geeignet. Für das Braten von Speisen ist er nicht geeignet!

Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet!

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.

Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker u. Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.

5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind.
Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä.
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose.
Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose ein.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30cm zu Wänden und anderen Möbeln ein.
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

2. Besondere Hinweise zum Netzkabel

- A** Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.
- B** Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
- C** Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - (1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.
 - (2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt.
Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

Warnung



Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

3. Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

GEFAHR FÜR KINDER – Lebensgefahr durch Ersticken/
Verschlucken von Verpackungsmaterial.

Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
Entsorgen Sie es sofort.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel vor der ersten Benutzung. Wischen Sie den Topf mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Deckel.

Sorgen Sie dafür, dass der Dampfauslass niemals verschlossen oder abgedeckt ist, da es sonst zu einem gefährlichen Überdruck in dem Gerät kommen kann.

Da der Dampf, der aus dem Dampfauslass austritt, sehr heiß ist, achten Sie darauf, keine Körperteile wie z.B. Hände und das Gesicht über den Dampfauslass zu halten, da es durch den heißen Dampf zu Verbrühungen kommen kann.

Sollten Sie den Gerätedeckel während der Zubereitung öffnen, können große Mengen heißen Dampfes entweichen. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zum Gerät und schützen Sie Ihre Körperteile zum Beispiel durch Kochhandschuhe oder Ähnliches.

Im Deckel kann sich heißes Wasser sammeln. Führen Sie niemals Ihre Hände unter den Deckel um Verbrühungen zu vermeiden.

Nach dem Betrieb sind die Töpfe und der Deckel sehr heiß, warten Sie bis sich die Teile abgekühlt haben, bevor Sie Teile zum Reinigen entnehmen oder das Gerät bewegen.

Verwenden Sie zum Dämpfen niemals gefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte. Tauen Sie die gefrorenen Speisen vollständig auf, bevor Sie sie zum Dämpfen verwenden.

Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasserauffangschale (6), da sonst heißes Wasser aus dem Gerät herauspritzen kann. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Dämpfaufsätze mit dem Original Gerätesockel.

Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Um Überhitzung zu vermeiden, achten Sie darauf um das Gerät herum mindestens 30 cm Abstand zu anderen Gegenständen zu halten.

Achten Sie beim Gebrauch der Dämpfaufsätze Nummer zwei (2) und drei (3), dass diese korrekt eingesetzt werden und hörbar einrasten.

Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dämpfvorgang oder beim Entfernen des Deckels austritt.

Verwenden Sie zum Überprüfen der Speisen stets Gegenstände mit langen Griffen.

Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig an den Griffen ab, und verwenden Sie dabei nach Möglichkeit Kochhandschuhe oder Ähnliches, um Verbrühungen zu vermeiden.

Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.

Fassen Sie ebenfalls die Dämpfaufsätze immer an den Griffen an, wenn die Speisen heiß sind.

Bewegen oder verschieben Sie den Dampfgarer nicht während der Benutzung. Wenn der Dampfgarer in Betrieb ist, vermeiden Sie mit der Hand darüber zu greifen.

Verwenden Sie immer Kochhandschuhe oder Ähnliches, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen oder entfernen möchten.

Stellen Sie den Dampfgarer nicht unter Schränke, sowie in die Nähe von Gegenständen oder Wänden, da diese durch den heißen Dampf beschädigt werden können.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.

Im Wassertank befindet sich der Turbo Ring. Falls Sie ihn entfernen, bewahren Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie sich daran verschlucken können.

Trockengehschutz

Der Dampfgarer besitzt einen Trockengehschutz.

Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet, wenn sich beim Einschalten des Geräts kein Wasser im Wasserbehälter befindet oder während des Dämpfvorgangs das Wasser ausgeht.

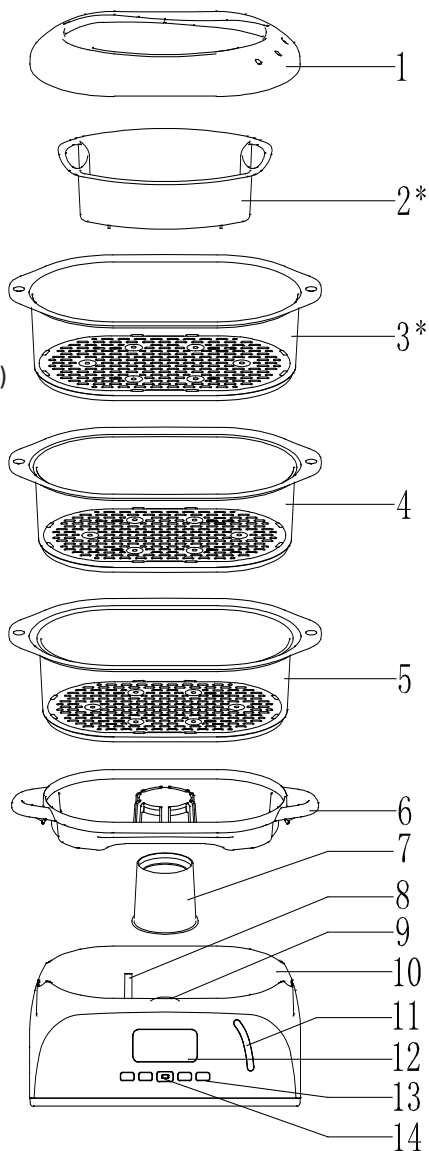
Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch für mindestens 10 Minuten abkühlen.

4. Bezeichnung und Funktion der Teile

Die Bedienung ist sehr einfach.

Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät und dem Bedienungsfeld vertraut.

1. Deckel
2. Reis-Schale (1L Kapazität)
3. Dämpfbehälter Nr.3
4. Dämpfbehälter Nr.2
5. Dämpfbehälter Nr.1
6. Wasserauffangbehälter
7. Herausnehmbarer Turbo Ring
8. Interne Wasserstandsanzeige
9. Heizelement
10. Wassertank (Für 1 Stunde Dauerbetrieb)
11. Äußere Wasserstandsanzeige
12. Display
13. Bedienelemente
14. Beleuchtungsanzeige



5. Kurzanleitung

In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung

Vorbereiten der Speisen.

Folgen Sie den Anweisungen, um die Speisen zuzubereiten.

Achten Sie immer darauf, dass Speisen die Zubereitet werden sollen, immer frisch und von hoher Qualität sind.

Stellen Sie immer sicher, dass beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel vor der Verwendung unterhalb von 5°C gelagert worden sind.

Bereiten Sie Lebensmittel immer nur auf sauberen Arbeitsflächen zu.

Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung.

Bereiten Sie die Speisen in der richtigen Größe (Dicke) und Temperatur zu.



Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten dampfgaren, stellen Sie die Zeitanzeige auf die längste Garzeit ein.

Geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Garzeit in den Dämpfaufsatz 1.

Garen Sie diese so lange, bis die auf dem Display angezeigte verbleibende Garzeit der kürzeren Garzeit der anderen Lebensmittel entspricht.

Nehmen Sie dann mit Ofenhandschuhen vorsichtig den Deckel ab, und setzen Sie den Dämpfaufsatz 2 mit den Zutaten, die eine kürzere Garzeit erfordern, auf den Dämpfaufsatz 1. Setzen Sie den Deckel auf den Aufsatz 2, und setzen Sie den Dampfgarvorgang fort, bis die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

Füllen Sie den Wasserbehälter nur mit Wasser. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.

Die Garzeit für Speisen im oberen Dämpfaufsatz ist normalerweise etwas länger als für die in den unteren Dämpfaufsätzen.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.

Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximum-Markierung mit kaltem Wasser. Mit einem vollen Wasserbehälter können Sie den Dampfgarer ca. 1 Stunde lang verwenden. Sollten Sie den Dampfgarer länger als eine Stunde nutzen, müssen Sie Wasser nachfüllen.

Wenn Sie eine andere als die voreingestellte Garzeit mithilfe der Menütasten einstellen möchten, drücken Sie die Menütaste mit der Garzeit, die der gewünschten Garzeit am nächsten kommt. Drücken Sie dann im Timer-Menü hoch ‘▲’ oder runter ‘▼’, um die Garzeit zu erhöhen oder zu reduzieren.

Siehe auch Kapitel „Zeitversetztes Dämpfen / Timer Funktion“

Wenn Sie den Netzstecker einstecken schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Das Uhren Logo wird angezeigt und die folgenden automatischen Programme erscheinen im Display:

Automatische Dämpfprogramme:

Symbol im Display:	Geeignet für:	Voreingestellte Zeiten:
Apfel	Obst	15 min.
Karotten	Gemüse	20 min.
Fisch	Meeresfrüchte	25 min.
Reis	Weißer-, Brauner-, Natur-Reis	45 min.
Huhn	Geflügel / Fleisch	30 min.
Eier	Zubereitung von Eiern	15 min.

Einstellen der Uhr:

1. Drücken Sie die Taste ‘PROG’ für 2 Sekunden im Standby-Modus. Die Uhrzeit-Anzeige fängt an zu blinken und Sie können damit beginnen die Uhrzeit einzustellen.
2. Drücken Sie dazu die Pfeiltasten hoch ‘▲’ oder runter ‘▼’, um die Uhrzeit einzustellen. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ‘PROG’ noch einmal oder warten Sie für 10 Sekunden. Der Modus der Zeiteinstellung wird beendet.

Allgemeine Bedienung:

- 1) Stellen Sie die Basis Einheit (Nr. 10 Wassertank) auf eine ebene Unterlage. Setzen Sie den Turbo Ring (Nr.7) mit der größeren Seite nach unten auf das Heizelement (Nr. 9). Die Bezeichnung auf dem Turbo Ring „Down“ muss dabei nach unten zeigen und „Up“ muss nach oben zeigen.
- 2) Füllen Sie frisches kaltes Wasser direkt in den Wassertank (Nr.10) bis zum maximalen (MAX-Anzeige) Füllstand ein.
- 3) Legen Sie die Speisen in den oder die Dämpfkörbe.
- 4) Setzen Sie den Wasserauffangbehälter (Nr.6) auf den Wassertank (Nr.10).

- 5) Setzen Sie nun die Dämpfeinsätze Nr. 5 (1), dann Nr. 4 (2) und zuletzt Nr. 3 (3) nacheinander aufeinander. Zuletzt den Deckel (Nr. 1) auflegen.
Vergewissern Sie sich, dass alle Körbe richtig eingerastet sind und der Deckel (Nr. 1) korrekt aufgelegt worden ist.
- 6) Stellen Sie über das Display (12) und die Bedienelemente (13) entweder die automatischen Kochprogramme ein oder wählen Sie manuell die empfohlene Garzeit aus. Das Gerät startet den Dämpfvorgang.
- 7) Überprüfen Sie den Wasserstand, indem Sie die äußere Wasserstandanzeige (Nr.11) ablesen. Falls erforderlich, fügen Sie zusätzliches Wasser von der Seite des Wasserauffangbehälters (Nr. 6) während des aktiven Dämpfvorgangs ein.
- 8) Sie können Speisen wiedererwärmen.
Achten Sie darauf, dass sich genügend Wasser im Wassertank (Nr.10) befindet.
- 9) Wenn der Dämpfvorgang beendet ist, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und stellen Sie die Dämpfkörbe auf einen Teller. Entnehmen Sie die gedämpften Speisen. Seien Sie dabei sehr vorsichtig, da diese sehr heiß sind.
- 10) Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Turbo Ring

Durch die Nutzung des Turbo Rings (Nr. 7) startet der Dämpfvorgang bereits nach ca. 40 Sekunden. Die Bezeichnung auf dem Turbo Ring „Down“ muss dabei nach unten zeigen und „Up“ muss nach oben zeigen.

DÄMPFVORGANG STARTEN:

Automatische Programme

1. Drücken Sie den 'MENU' Knopf im Standby-Modus. Sie gelangen nun in den Modus Automatikprogramme. Wählen Sie das gewünschte Programm im Display. Das zuletzt ausgewählte Programm erscheint im Display und die vorgegebene Kochzeit wird angezeigt. Drücken Sie nun die Pfeiltasten hoch '▲' oder runter '▼', um ein anderes Automatik-Programm auszuwählen.
2. Drücken Sie zur Bestätigung die START/ PAUSE Taste '■'. Die Anzeige beginnt zu leuchten und im Display wird das Symbol '⏱' (Speise/ Kochzeit) angezeigt.

Sofortiger Dämpfvorgang

Drücken Sie im Standby-Modus den Knopf '⏻'. Das eingestellte Programm wird angezeigt und die Anzeige beginnt zu leuchten. Im Display wird das Symbol '🍲' (Speise/ Kochzeit) angezeigt.

* Während des Dämpfvorgangs können Sie mit den Pfeiltasten hoch '▲' oder runter '▼' die Kochzeit anpassen. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist und auf 0 gesprungen ist, schaltet der Dampfgarer automatisch in den Warmhaltemodus. Das Symbol '🍲' erscheint zusammen mit der Uhrzeit im Display.

* Während des Dämpfvorgangs können Sie die START/PAUSE '⏻' Taste drücken, um den Dämpfvorgang zu pausieren. Drücken Sie die Taste START/PAUSE '⏻' nochmals, um den Dämpfvorgang fortzuführen. Drücken Sie eine beliebige Taste außer der Taste START/PAUSE '⏻' oder drücken Sie keine der Tasten für 2 Minuten und der Dämpfvorgang wird beendet.

Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

* Wenn das Wasser im Wassertank während des Dämpfvorgangs oder im Warmhaltemodus nicht ausreicht, stoppt der Dampfgarer automatisch den Dämpfvorgang und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Zeitversetzter Dämpfvorgang / Timerfunktion

1. Drücken Sie die Taste 'PROG' im Standby-Modus, um in den Timer Modus zu gelangen. Die 'PROG' Taste blinkt und im Display wird die voreingestellte Standard Zeit angezeigt. Drücken Sie die Pfeiltasten hoch '▲' oder runter '▼', um die Startzeit des Timers anzupassen.

2. Drücken Sie die 'PROG' Taste nochmals, um die benötigte Standard Dämpfzeit anzuzeigen, das Symbol 'PROG' blinkt. Um die Dämpfzeit anzupassen, drücken Sie die Pfeiltasten hoch '▲' oder runter '▼'.

3. Drücken Sie die 'PROG' Taste noch einmal, um die Timer Einstellung anzuzeigen. Das 'PROG' Symbol und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Wenn die gewünschte Timer Startzeit erreicht wird, beginnt der Dampfgarer mit dem Dämpfvorgang.

* Sie können jederzeit die Taste 'PROG' drücken, um die Timer Funktion zu beenden und zurück zum Standby-Modus zurück zu gelangen.

Warmhaltemodus

Nach jedem Menüdurchlauf wechselt der Dampfgarer automatisch in den Warmhaltemodus. Wenn Sie den Warmhaltevorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste START/PAUSE '⏻'.

Wasserstand

Wenn der Wasserstand im Wasserbehälter unter die Markierung MIN fällt, beendet der Dampfgarer automatisch den Dämpfvorgang und schaltet in den Standby-Modus. Füllen Sie Wasser in den Behälter auf, falls Sie den Dämpfvorgang fortsetzen möchten.

REIS ZUBEREITEN



Für die Zubereitung von Reis verwenden Sie bitte die mitgelieferte Reisschale. Sie können in der Reisschale anstelle von Reis auch Schokolade oder Butter schmelzen. Bitte überfüllen Sie die Reisschale nicht. Bitte beachten Sie, dass der Reis sich beim Kochvorgang ausdehnt und in der Schale mehr Platz benötigt.



Verwenden Sie keinen Reis im Kochbeutel. Ebenso keine Nahrungsmittel die bei Kochen aufschäumen, wie z.B. Sahne, Eier und flüssige Milchprodukte.

Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt werden, da der Inhalt auslaufen kann. Dies kann zu Gefährdung durch Stromschlag führen.

Achten Sie immer darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Reiskörner in die Heizwanne gelangen. Halten Sie die Heizwanne immer sauber und trocken.

Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingesetzt ist bevor Sie das Gerät anschalten.

Dies ist lediglich ein LEITFADEN, da Sie die Wassermenge nach persönlichem Belieben variieren kann:

Weißer Reis (White Rice)	1 Tasse Reis	1 Tasse Wasser
Klebereis (Sushi Rice)	1 Tasse Reis	0,8 Tasse Wasser
Naturreis (Brown Rice)	1 Tasse Reis	1,5 Tasse Wasser

SPEISEN DÄMPFEN



Um Speisen zu dämpfen, nutzen Sie die mitgelieferten Dämpfeinsätze Nummer eins (1) bis drei (3).

Die Garzeiten, die in der Lebensmitteltabelle angegeben sind, sind nur ein Richtwert. Die Garzeit kann je nach Größe der Zutaten, Abstand zwischen den Lebensmitteln in den Dampfaufsätzen, Menge der Zutaten in den Aufsätzen, Frische der Lebensmittel und nach Ihren eigenen Vorlieben variieren.

Dampfaufsätze

Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.

Die Dampfaufsätze sind nummeriert. Die Nummern stehen auf den Griffen.

Der oberste Dampfaufsatz ist Nr. 3. Der mittlere Dampfaufsatz ist Nr. 2, und der unterste Dampfaufsatz ist Nr. 1. Setzen Sie die Dampfaufsätze nur in der folgenden Reihenfolge aufeinander: Dampfaufsatz 1, Dampfaufsatz 2, Dampfaufsatz 3.

Tabelle: Dämpfen

Speise	Zubereitung	Menge	ungefähre Dämpfzeit
Artischocken	in Hälften geschnitten	2-4	25-30 min.
Spargel	Ganz, Stangen geschnitten	450 g	10-15 min.
Broccoli	Spitzen	200 g	10-15 min.
Rüben	Geschält, in etwa ¼ dicke Scheiben	450 g	15-20 min.
Karotten	Geschält, geschnitten	450 g	15-20 min.
Blumenkohl	Spitzen	450 g	20-25 min.
Maiskolben	Entblättert, halbiert	2	15-20 min.
Grüne Bohnen	Ganz, geschnitten	350 g	10-15 min.
Rote Kartoffeln	In Hälften geschnitten	450 g	25-30 min.
Zuckerschoten	Ganz, geschnitten	200 g	15-20 min.
Spinat	Blätter	200 g	8-10 min.
Süßkartoffeln/Yams	In etwa ½ dicke Scheiben	450 g	20-25 min.
Zucchini	In etwas ¼ dicke Scheiben	450 g	10-15 min.
Eier	Weiches Eidotter	8	15 min.
	Hartes Eidotter	8	23 min.

6. Reinigung und Pflege

Stecker vom Netz trennen. Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein.

Das Wasser erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

Der Deckel und die Dämpfeinsätze sind spülmaschinenfest.

Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab.

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Entkalken



Sie müssen das Gerät entkalken nachdem es ca. 8 Mal verwendet wurde. Regelmäßiges Entkalken des Dampfgarer ist erforderlich, um eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.

1. Positionieren Sie den Turbo Ring um das Heizelement.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit kaltem Wasser.
3. Füllen Sie weißen Haushaltsessig (8 % Säuregehalt) in das Innere des Turbo Rings bis zum oberen Rand des Turbo Rings. Die Bezeichnung auf dem Turbo Ring „Down“ muss dabei nach unten zeigen und „Up“ muss nach oben zeigen.
4. Schalten Sie das Gerät nicht an. Lassen Sie den Essig über Nacht einwirken, um das Gerät zu entkalken. Gießen Sie den Essig aus dem Behälter. Reinigen Sie danach das Gerät mehrfach mit warmen Wasser, um alle Rückstände zu entfernen.

Verwenden Sie keinen anderen Entkalker als Haushaltsessig.

Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.

Aufbewahrung



1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind bevor Sie das Gerät verstauen.
2. Setzen Sie die Auffangschale (6) auf den Wassertank (10).
3. Setzen Sie den Dämpfaufsatz (3) auf die Auffangschale. Setzen Sie den Dämpfaufsatz (2) auf den Dämpfaufsatz (3). Setzen Sie den Dämpfaufsatz (1) auf den Dämpfaufsatz (2). Die Reisschale wird zuletzt in den Dämpfaufsatz (1) eingesetzt.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Dämpfaufsatz.
5. Das Netzkabel lässt sich zum Aufbewahren in das Kabelfach im Aufheizsockel aufwickeln.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KFS-900
Stromversorgung	220-240V 50 Hz
Leistungsaufnahme	800 W
Abmessungen	290 mm (B) x 200 mm (T) x 390 mm (H)
Gewicht (ca.)	2,05 kg
Zubehör	Netzkabel, Dämpfeinsatz, Reisschale
Länge des Netzkabels	Ca. 0,95 m

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EN 60335-2-15:2002 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014

EN 62233:2008

2006/95/EG (Niederspannung)

7. Kundendienst

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist **NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN** vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie. Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

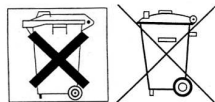
Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfstr. 5
D-81929 München / Deutschland

Telefon: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiedhergestellt werden können.

Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte.



Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich: Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei an die genannte Serviceadresse.

Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantiumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst.
Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

Name: _____

Straße: _____ PLZ/Ort _____

Telefon: _____ Fax: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten.
Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Table of Contents:	Page
1. Important safety instructions	25
2. Special notes on the power cable/ electrical requirements	28
3. Before first use	28
4. Description and function of the parts	32
5. Quick reference guide – in just a few steps to the perfect preparation	33
6. Cleaning and maintenance	38
7. Customer service / Guarantee	40

Health through Innovation

In order to cook food or steam vegetables on a steamer, one must follow different principles than those of conventional food cooking. The rice or vegetables are specially prepared to get an intense flavour. The steaming function preserves the vitamins in fishes and vegetables, preserving their natural flavour and nutritional value and preventing the generation of harmful compounds.

Use fresh ingredients whenever possible to get a healthy and balanced meal.

Dear Customer,

Your new steamer helps you prepare delicious meals in no time. The steamer is easy to handle and simple to clean.

On our website, you will find recipes and useful tips for an easy introduction to cooking and steaming.

This item has integrated safety devices. You should nevertheless read the safety instructions carefully and only use this item as described in this manual, in order to avoid incidental injuries or damages.

Keep this manual for further use. In case the item is passed on, this manual has to be passed on as well.



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding.



This sign marks additional information.

1. Safety Instructions

Intended Use

The steamer is suitable for the preparation of rice and different kind of food.

It is not suitable for roasting food. It is exclusively designed for the private household and it is not intended for commercial purposes.

The manufacturer does not accept any liability in the case of improper use caused by failure to observe this instruction manual. In order to avoid hazards, only customer service is authorized to carry out repairs at the item.

The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibility of fire, electrical shock, personal injuries and/or property damage:



1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its „OFF“ position then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
16. Use only the appropriate Volt AC electrical current.
17. Always keep the power supply plug clean.

18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.
20. Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.
21. Do not touch the steam vent.
22. Do not handle the power supply cord in a rough manner
23. Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.
24. Do not shake the appliance by the handle.
25. Do not touch the metal part on the inside of the lid or inner lid during or immediately after operation.
26. Do no operate the appliance near flames or wet areas.
27. Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to heat.
28. Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance.
29. Do not use any Inner Pot other than provided.
30. Do not place the appliance near walls or furniture (within 12"/30cm).
31. Do not place the appliance in the locations where hot cooking oil may splash onto the appliance or where the appliance is exposed to direct sunlight.
32. Do not place a cloth or towels over the appliance during operation.
33. Remove all foreign substances before using appliances.

2. Special Cord Set Instructions

- A** A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B** Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C** If extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Warning



Risk of electric shock.

Only use grounded outlets.

Do not remove the grounding connection.

Do not use any adapters.

Do not use any extension cables.

Failure to observe these instructions may result in lethal injuries, fire or electric shock.

3. Before first use

Remove the unit from packaging. **HAZARD FOR CHILDREN** – risk of death due to choking/ swallowing of packaging. Keep packaging away from children.

Dispose of it immediately.

Clean the container with hot water and a bit of detergent prior to first use. Wipe the parts dry with a cloth.

Do not immerse electrical components under water!



Never use the food steamer without Lid, otherwise hot water splashes out of the appliance.

Make sure that the steam outlet is not blocked or covered, as this can lead to a dangerous overpressure in the device otherwise.

Since the steam that comes out of the steam outlet, is very hot, make sure that you hold no body parts such as hands and face over the steam outlet, as this can lead to serious burns by the hot steam.

Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.

The lid can collect hot water. To avoid burns please never hold or put your hand or other body parts under the lid.

After operation, the pots and the lid are very hot, wait until the parts have cooled down before removing parts for cleaning or moving the unit.

Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.

Never use the food steamer without the water collector (6); otherwise hot water splashes out of the appliance. Never use any accessories or parts from other manufacturers. Use only the supplied steam baskets and lid with the original device base.

Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 30 cm free space around it to prevent overheating.

While using steaming bowls number (2) and (3) with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').

Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.

Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.

Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls. Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.

Do not move the food steamer while it is operating.
Do not reach over the food steamer while it is operating.

Do not touch the hot surfaces of the appliance.
Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.

Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.

Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.

There is a small Turbo Ring inside the water tank. If the Turbo Ring becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection.

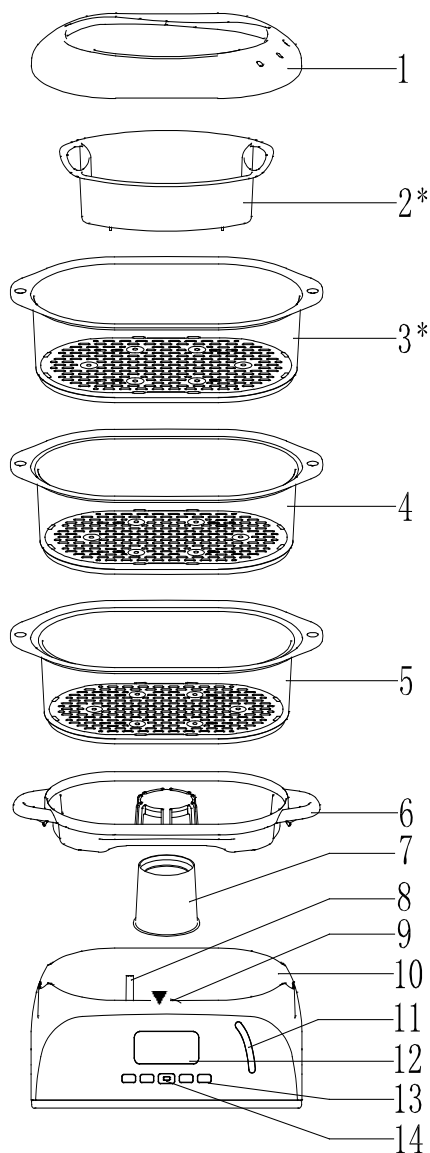
The boil-dry protection automatically switches off the appliance if it is switched on when there is no water in the water tank or if the water runs out during use.

Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

4. Description and function of the parts

The operation is very simple. Familiarize yourself below with the device and the control panel.

1. Lid
2. Rice bowl (1L capacity)
3. Steam basket No. 3
4. Steam basket No. 2
5. Steam basket No. 1
6. Juice and water collector
7. Removable Turbo Ring
8. Inside Maximum water level
9. Heating element
10. Water tank (1 hour continuous use)
11. Exterior water level indicator
12. Display
13. Buttons
14. Indicator light



5. Quick reference guide

in just a few steps to the perfect preparation

Preparing the dishes.

Follow the instructions to prepare the dishes.

Always make sure that dishes to be prepared are always fresh and of high quality.

Always make sure that meat, fish, seafood and poultry, for example, have been stored at temperatures below 5°C before use.

Always prepare food only on clean working surfaces.

Wash your hands thoroughly before preparation.

Prepare the dishes in the correct size (thickness) and at the right temperature.



When you want to steam foods that require various steaming times, set the timer to the longest steaming time. Put the food with the longest steaming time in bowl 1. Steam until the remaining steaming time on the display is equal to the shorter steaming time. Then carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and continue steaming until the set steaming time has elapsed.

Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.

Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.

Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Fill the water tank with water up to the maximum level. with a full water tank, the steamer can steam approximately 1 hour. If you use the steamer more than one hour, you need to add water.

If you want to set a non-default cooking time using the Menu buttons, press the Menu button with the cooking that comes the desired cooking time next. Then press the timer menu up '▲' or down '▼' buttons to increase or reduce the cooking time. See also „Delayed steaming / Timer function“

When you plug in the power plug the unit it is in the standby mode. The display shows the clock logo and the following automatic programs appear on the display:

Automatic steam programs:

Symbol on the Display:	Suitable for:	Default Times:
Apple	Fruits	15 min.
Carrots	Vegetables	20 min.
Fish	Seafood	25 min.
Rice	White, brown, Natural - Rice	45 min.
Chicken	Poultry / Meat	30 min.
Eggs	Preparation of Eggs	15 min.

Adjusting the clock

1. Press the 'PROG' button for 2 sec in the standby mode, then the clock will flash and you can adjust the clock.
2. Press the up '▲' or down '▼' buttons to adjust the clock, press the 'PROG' button again or wait for 10 seconds, the adjusting mode will be exited.

Instruction for use

1. Place the base unit (no. 10 water tank) on a stable surface, put the turbo ring (no. 7) around the heating element (no. 9) with the largest side on the bottom. The name on the Turbo Ring „Down“ must face down and „Up“ must be facing upwards.
2. Pour the fresh water directly into the water tank (no. 10) up to the maximum level.
3. Place the food in the basket.
4. Place the baskets no. 5 (1) then no. 4 (2) and finally no.3 (3) on the top of the juice collector, and put the lid (no. 1) on.
5. Plug in and set the time for recommended cooking times, steam cooking has begun.
6. Set on the display (12) and the controls (13), either the automatic cooking programs, or select manually the recommended cooking time. The device starts steaming.
7. Check the water level by looking the exterior water level indicator (no. 11), if necessary, add water from the side of juice collector (no. 6) during steaming.
8. You can reheat the food, please take care if there is still enough water in the water tank (no. 10).
9. When the steaming is finished, carefully open the lid and set the steam baskets on a plate. Remove the steamed food. Proceed very carefully, because they are very hot.
10. Switch of the device. Unplug the appliance, let it cool down completely before cleaning.

Turbo Ring

By using the turbo ring (no. 7) will start the steaming process after about 40 seconds.

The name on the Turbo Ring „Down“ must face down and „Up“ must be facing upwards.

AUTOMATIC PROGRAMS

1. Press the ‚MENU‘ button in standby mode.

You are now in the automatic programs. Select the desired program in the display. The last selected program appears in the display and the pre-set cooking time will be displayed. Now press the arrow keys up ▲ or down ▼ to select another automatic program.

2. Press to confirm the START / PAUSE button ▶. The indicator starts to light and the in the display (food / cooking time) the symbol 🍲 appears.

Immediately steaming

Press in standby mode the button ▶. The set program is displayed and the indicator starts to light. The indicator starts to light and the in the display (food / cooking time) the symbol 🍲 appears.

In the standby mode, Press the ▶ button enter the cooking status, the indicator light on and the display showing the logo of 🍲 / cooking times.

- During cooking, you can press the ▲ or ▼ button to adjust the cooking times. When the cooking time as 0, the steamer will enter the keeping warm status, the logo of 🍲 will show on the display together with the clock.
- During cooking, you can press the ▶ button to paused. Press the ▶ button again to resumed, press any button besides ▶ button or do nothing for a period of 2 minutes. This will cancel the cooking status and return to the standby mode.
- When water is insufficient during the cooking or the keeping warm status, the steamer will automatically stop working and return to the standby mode.

Delayed steaming / timer function

1. Press the 'PROG' button in the standby mode to enter the reservation-setting mode, the 'PROG' button will flash on the display with the default reservation time also on it. Press the '▲' or '▼' button to adjust your reservation time
2. Press the 'PROG' button again to show the default cooking time needed and a flashing 'PROG' logo, and press the '▲' or '▼' button to adjust your cooking time.
3. Press the 'PROG' button once more to enter the reservation status, and the 'PROG' logo and the clock will show on the display. When it reaches the reservation time, the steamer will begin the reserved cooking.

* You can press any time the 'PROG' button to cancel the reservation status and return to the standby mode.

Keep warm mode

After each menu run the steamer automatically switches to the keep warm mode. If you want to cancel the holding operation, press the button START / PAUSE '▶||'.

Water level

If the water level in water tank will be below the MIN mark, the steamer will automatically stop steaming and switches to standby mode.

Fill water into the tank in case you want to continue steaming.

COOKING RICE



For the preparation of rice please use only the supplied rice bowl. You can use the rice bowl also to melt chocolate or butter. Please do not overfill the bowl of rice. Please note that the rice expands during the cooking process and the rice needs more space in the bowl.



Don't use rice bags or any ingredient that may generate foam, like cream, eggs and liquid dairies. Such might leak and damage the equipment and generate electric shock risks.

Make sure that no liquid or rice fall to the heating element. The heating element must be kept constantly dry and clean.

Make sure that the lid is positioned correctly before turning on the device.

Use the following as a GUIDE only as you may change the amount of water to suit your personal taste:

White Rice	1 cup rice	1 cup water
Sushi Rice	1 cup rice	0,8 cup water
Natural Rice	1 cup rice	1,5 cup water

STEAMING FOOD



In order to steam food, please you use only the supplied steamers number one (1) to three (3).

The steaming times specified in the food table are only a guideline. The steaming time may vary depending on the size of the ingredients, distance between the food in the steaming baskets, amount of ingredients in the essays, and freshness of the food according to your own preferences.

Steaming Baskets

You do not have to use all three steaming baskets. The steaming baskets are numbered. The numbers are on the handles. The top steamer is No. 3. The middle steamer is No. 2, and the bottom steamer is No. 1.

Please insert the steamer baskets only in the following order: steamer, no.1, steamer no.2, steamer no.3.

Food Steaming Chart:

Food	Preparation	Quantity	Approx. Steaming Time
Artichokes	Cut into half	2-4	25-30 min.
Asparagus	Whole, stems trimmed	450 g	10-15 min.
Broccoli	Spears	200 g	10-15 min.
Beets	Peeled, cut into ¼ slices	450 g	15-20 min.
Carrots	Cut, peeled	450 g	15-20 min.
Cauliflower	Spears	450 g	20-25 min.
Corn on the Cob	Husked, halved	2	15-20 min.
Green Beans	Whole, trimmed	350 g	10-15 min.
Red Potatoes	Cut into half	450 g	25-30 min.
Snow Peas	Whole, trimmed	200 g	15-20 min.
Spinach	Leaves	200 g	8-10 min.
Sweet Potatoes or Yams	Cut into ½ pieces	450 g	20-25 min.
Zucchini	Cut into ¼ rounds	450 g	10-15 min.
Eggs	Soft yolk	8	15 min.
	Hard yolk	8	23 min.

6. Cleaning and maintenance

Switch of the device and disconnect it from the power supply. Before you clean the device, make sure it has cooled down sufficiently after use. Only pour the water after it has cooled down sufficiently in order to avoid scalding. Never submerge the device into water, as it may be damaged. The lid and the steamer baskets are dishwasher-proof. Before reusing the parts, dry them sufficiently, please.

When cleaning please avoid to use a scouring sponge or aggressive liquids such as petrol or acetone.

Descaling

You need to descale the steamer after it was used about 8 times. Regular descaling of the steamer is required to ensure optimal performance and a long life of the device.

1. Place the turbo ring around the heating element.
2. Fill the water tank up to the MAX with cold water.
3. Fill white vinegar (8% acetic acid) to the inside of the turbo ring up to the top of the turbo ring. The name on the Turbo Ring „Down“ must face down and „Up“ must be facing upwards.

4. Do not turn on the device. Let the vinegar act overnight to descale the appliance.
Pour out the vinegar from the water tank. Then clean with warm water several times to remove any residue from the device.

Do not use any other kind of descaler!

Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

Storage

1. Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance.
2. Place the water collector (6) on the water tank (10).
3. Place steaming basket (3) on the water collector.
Place steaming basket (2) in steaming basket (3).
Place steaming bowl (1) in steaming bowl (2).
Finally place the rice bowl in the steaming basket (1).
4. Place the lid on the steaming bowl.
5. To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base.

SPECIFICATIONS

Model No.	KFS-900
Power Source	220-240 V 50/60 Hz
Power Consumption (Cooking)	800W
Dimension	290 mm (B) x 300 mm (T) x 280 mm (H)
Weight (Approx.)	2,05 kg
Accessories	Power Cord, Steamer baskets, Rice bowl
Cord Length	Approx. 0,95 m

Declaration of Conformity:

This device complies with the following European Directives:

EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2012

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + AC: 2014

EN 62233: 2008

2006/95/EG (Low Voltage)

7. Service

This model in the KeMar range of Product is recommended for DOMESTIC USE ONLY.

Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative.

To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the product was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at www.kemar.de and follow the link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH

Service Department

Rohlfstr.5

D-81929 Munich / Germany

Telephone: +49 (89) 28857266

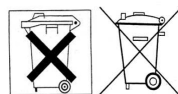
service@kemar.de

Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which can be recycled and reused.

This symbol means that electrical and electronic equipment,

at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste.

Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recycling centre.



In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us to conserve the environment we live in!

CAUTION - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Seller's Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.

If, however, a product purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below. We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.

In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all multifunctional cookers/ rice cookers purchased from us, according to the provisions mentioned below

This represents no limitation of your legal rights.

1) The guarantee period is one year from date of purchase. The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.

Exchanged devices or parts of devices shall become our property. Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary: Please contact Customer Service by email, fax or phone, so that we can email you a franked shipping label in a pdf file. Use this shipping label to send the faulty device, free of postage, to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device. The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:

- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs.

Please contact Customer Support for an individual offer.

In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany

Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
Email: service@kemar.de

GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name: _____

Date of Purchase: _____ (Proof of Purchase included)

Description of the defect: _____

Name: _____

Street: _____ Postal Code/ Place _____

Phone: _____ Fax: _____

Date: _____ Signature: _____

KeMar GmbH accepts no liability for incidental or consequential damages.
Technical data are subject to change without notice.



PREMIUM STEAMER

KFS-900